



SUKALDARITZA TAILERRA UIHP

URDAIBAIKO INGURUMEN
HEZKUNTZAKO PROIEKTUA

SUKALDARITZA TAILLERRA

URDAIBAIKO INGURUMEN
HEZKUNTZAKO PROIEKTUA

UIHP



UIHP

Urdaibaiko ingurumen hezkuntzako proiektuko (UIHP) talde pedagogikoak txosten hau garatu du egonaldian zehar tailer hau garatuko duten irakasleentzat, baita ere tailer honen inguruan interesa duen edonorentzat.

Ikastetxe desberdinetako ikasleek zein irakasleek ingurumen hezkuntzako proiektuak garatzeaz gain hainbat tailer egiten dituzte astebeteko egonaldian. Tailer bakoitza bi orduko hiru saiotan dago antolaturik, lasaitasunez garatzeko moduan.

UIHPeko lan pedagogikoan ikuspegi eraikitzailea eta ebaluazioa dira oinarriak eta garrantzia handia hartzen dute, besteak beste, talde-lanak, berdinen arteko ikasketak, aniztasunaren trataerak eta irakasleak ikasleekiko duen jarrera hurbilak.

Ilido berean jarraituz, tailerraren garapenarekin irakasleek esku-hartze pedagogikoa aberasteko aukera dute.

Alde batetik, tailerretan ikastetxe desberdinetako ikasleak elkartzen dira errealitate eta kultura anitz bilduz eta horrek aniztasunaren trataeran sakontzea ahalbideratzen du. Bestetik, talde lanean aritzen dira eskulan bat eginez, eta aukera paregabea zabaltzen da berdinen arteko ikasketa bultzatu eta ikasketa esanguratsua garatzeko.



AURKIBIDEA

I	SARRERA	4
II	HELBURUAK	5
III	PLANGINTZA	6
III.I	PLANGINTZA SAIOZ SAIO	7-20
III.I.I	1.SAIOA	7-13
	• HARVARD PLATERA	10
	• HIGIENEAREN FROGA	11
	• KALABAZIN TORTILA	12
III.I.II	2. SAIOA	14-17
	• TXOKOLATEZKO ZEREALAK	15
	• GOMINOLA OSASUNTSUAK	16
III.I.II	3. SAIOA	18-20
	• ETXEKO PIZZA	19



I.SARRERA

Historian zehar sukaldaritza oinarrizko giza jarduera izan da. Izan ere, egunero jan behar dugu eta beharra asetzeaz gain gozamina aurkitzen dugu jaterakoan. Herri guztiek neurri batean edo bestean sukaldaritza propioa garatu dute, beraien kultura leku bat izan duena eta Euskal Herrikoan garrantzia handikoa, hain zuzen ere.

Azken urte hauetan sukaldaritza gure etxeetan izan duen lekua galtzen ari da, hainbat ohitura aldaketekin lotuta: eskola eta lantegietako jantokietan edota jatetxeetan jaten dugu, presaka ibiltzen gara eta aurrez prestatutako jakiak jaten ditugu...

Ondorioz, denbora gutxiago ematen diogu geure elikagaiak prestatzeari eta industria-prozesuak jasan dituzten gero eta produktu gehiago kontsumitzen ditugu, prestakuntza gutxi eskatzen dutenak. Produktu horiek kontserbaziorako, itxura hobetzeko... hainbat gehigarri izaten dituzte, osasun arazoak sor ditzaketelarik. Horrez gain produktu horien erabilerarekin sukaldean pilatzen den bildukin kopurua ere handitu egiten da eta zaborrak ingurumenean sortzen duen arazoa larriagotu egiten da.



2. HELBURUAK

Tailerren helburu orokorrak

- Talde jardueretan aktiboki parte hartzea, norberari dagozkion ardurak erantzukizunez hartuz, norbere eta besteen ekarpenak balioetsiz eta besteekiko harreman orekatu eta eraikitzaileak sortuz, lankidetzan, errespetuan eta elkartasunean oinarritutako bizikidetzara eraikitzeko.
- Norbere elaborazio artistikoetan konfidantza garatzea, egitearekin gozatuz eta norbere garapen pertsonalari zein taldekoari egiten dizkion ekarpenak baloratzuz, norbere autoestima sendotzeko eta ideia zein sentimenduen adierazpen gaitasuna hobetzeko.
- Ondasun kultural eta artistiko ezberdinak ezagutzea eta balioestea, espresiorako baliabideak modu estetiko eta sortzaile batean pertsonalizatuz, artea eta kultura ideia, sentimendu eta esperientzien adierazpen gisa ulertzeko eta baloratzeko eta ondarearen kontserbazioan eta berrikuntzan parte hartzeko.

Sukaldaritza tailerraren helburua

- Janaria prestatzean betebeharreko oinarrizko osasun, garbitasun eta antolamendhiturak zaintzen ikastea, arriskuak saihestuz eta jarrera arduratsuak sustatuz, bizitza osasuntsu baterako ohitura hartzeko.
- Elikagaiak elaboratzeko orduan ardurak eta erantzukizunak hartzea, errezeta batetik abiatuz janaria egiteko baliabide eta teknika desberdinak erabiliz norbere autonomia garatzeko.
- Lehengaietatik abiatuz janaria etxean prestatzeak osasunean eta ingurumenean daukan garrantziaz konturatzea, osagai naturalen bitartez errezetak ekoiztuz, ohitura osasuntsuak mantentzeko, aurrerantzean osagaien aukeraketa jarrera kritikoz egiteko.
- Elikagaien elaborazio prozesuan beharrezko baliabideak erabili eta hondakinak modu jasangarrian kudeatu, baliabide guztiak neurritz erabiliz, aukera dagoenean berrerabiliz eta hondakinak sailkatuz, ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko eta aurrera eramateko.



3. PLANGINTZA

Sukaldaritza tailerra adin eta bakoitzaren egoera desberdinerara egokitutako errezetak prestatu ditugu produktuen elaborazioaren zailtasunak kontutan hartuz.

1.saioa

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Taldearen aurkezpena
- 3- Asmoak
- 4- Gelaren aurkezpena
- 5- Arduradunen izendapena
- 6-Sarrera
- 7- Harvard platera
- 8-Higienearen froga
- 9-Kalabazin tortila
- 10- Tailerraren bilketa eta dastaketa

2.saioa

- 1- Gelaren antolaketa
- 2-Txokolatezko zereal osasuntsuak
- 3-Gominola osasuntsuak
- 4-Tailerraren bilketa
- 5- Dastaketa
- 6-Poltsen apainketa
- 7- Balorazioa

3.saioa

- 1-Gelaren antolaketa
- 2-Etxeko pizza
- 3-Gominolen desmoldatzea
- 4- Poltsen prestaketa
- 5-Dastaketa
- 6- Tailerraren bilketa
- 7-Tailerraren balorazioa



3.1 PLANGINTZAK SAIOZ SAIO

I.saioa

Lagunartean gustura egon eta zerbait eginez une atseginak bizi nahi dira. Horregatik, saio honetako lehenengo momentuak garrantzitsuak izango dira hasieratik giro atsegina sortzeko eta kideen arteko harremanak finkatzen hasteko. Tailerra gauzatzeko taldekideen asmoak kontutan hartuz, taldekatze orekatuak egitea eta arduren banaketa egitea ezinbestekoak izango dira.

Higieneari ere garrantzia handia emango zaio, bai bakoitzaren higienari, eskuak behin eta berriz garbitu...baita tresna eta elikagaien higienari.

Sukaldaritzaren mundura hurbiltzen hasteko, saio honetan, jakien prestakuntzan izan behar diren oinarrizko osasun, garbitasun eta antolamendu ohiturak azpimarratuko dira. Baliabide eta teknika desberdinak erabiliz taldeka kalabazin tortila bat egiteko aitzakiarekin, errezeta bat jarraitzeko pausoak lantzen dira egin beharrekoak bananduz, lanaren ardura hartzeko eta autonomia bultzatzeko.

Saioa momentu desberdinetan bereiziko da. Hona hemen saioaren antolaketa eta garapena:

	Momentuak:	Materiala:
30 min	1.Gelaren antolaketa 2.Taldearen aurkezpena 3.Asmoak 4.Gelaren aurkezpena 5.Arduradunen izendapena	Asmoen orria Arduradunen orria
30min	6.Harvard plateraren azalpena 7.Higiene froga	-Harvard platera -Moldeko ogia -Bandeja
50 min	8.Kalabazin tortilaren elaborazioa 9.Fruta brotxeten elaborazioa	-Kalabazinak: 3 (talde bakoitzeko) -Arrautzak: 5 (talde bakoitzeko) -Olioia -Gatza -Zotzak (1 ikasle bakoitzeko) -Fruta
20 min	10.Tailerraren bilketa 11.Dastaketa 12.Tailerraren balorazioa	

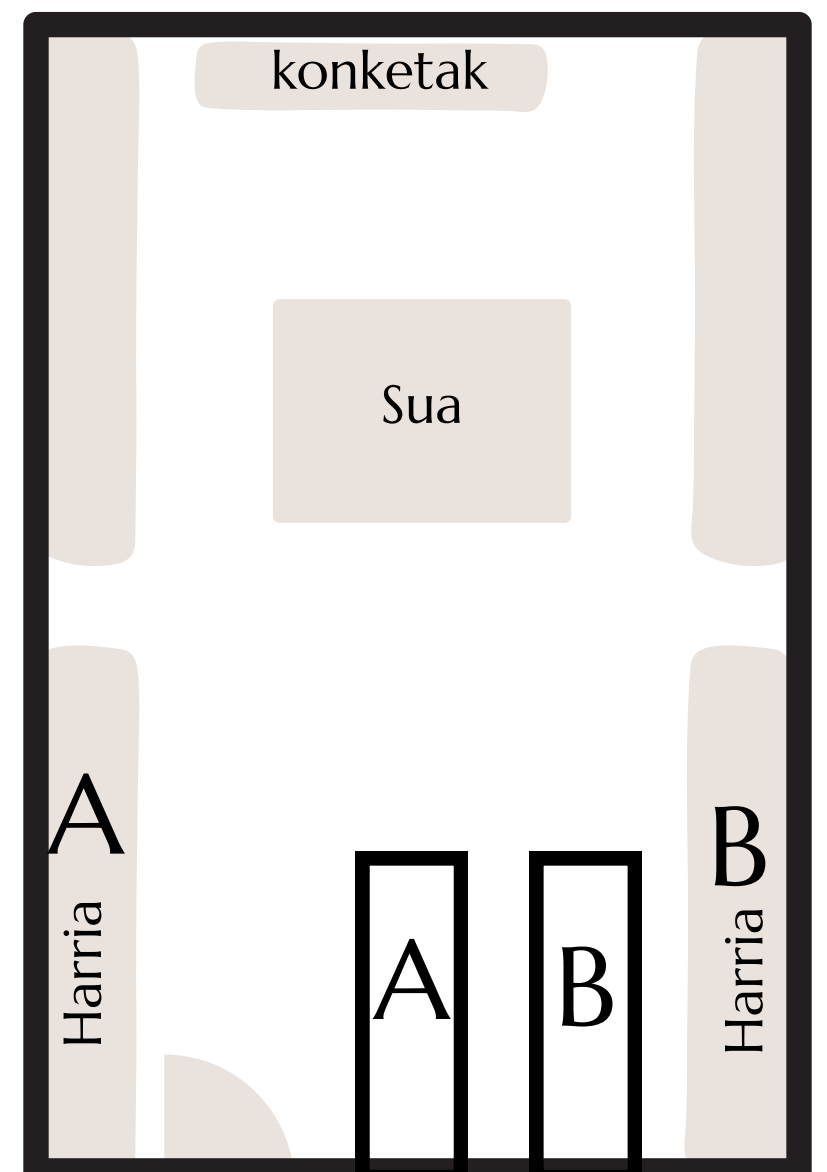
KONTUTAN HARTU BEHARREKOAK:

- Tailerrera joan baino lehen giltza hartu.
- Tailerretik ezin da jatekorik atera (guztion segurtasunagatik, alergiak...)
- Taldea guztia irtengo da momentu berean, garbitasuna guztion ardura izango da.

1. GELAREN ANTOLAKETA

Tailerra hasi baino lehen gela antolatuta izatea garrantzitsua da ikasleak sartzen direnean lasaitasunez leku bat hartzen joateko eta gelan kokatzen joateko.

Tailerrean lankidetzan, talde lana, taldekideen arteko harremanak... lantzeko aukera ematen da. Horretarako bi taldetan nahastuko dira ikastetxe ezberdinetako ikasleak. Talde bakoitzak bere tresnak eta harraska izango ditu (A eta B). (ikus irudia)



2. TALDEAREN AURKEZPENA

Taldean elkartu diren ikasleak ikastetxe desberdinetakoak dira, oraindik ez dute elkar ezagutzen. Tailerreko momentuak konpartitu eta elkarlanean arituko direnez, irakasle zein ikasle bakoitzaren aurkezpena egingo da elkar ezagutzen hasteko (nor den, zein ikastetxetako den, zein proiektutan dagoen...).

Bestalde, ikasleek dakarten motibazio maila neurtzeko, tailerra beraiek aukeratutakoa edo gustukoa den ala ez galdetuko da. Honek taldean sor daitekeen giroa aurreikusten lagunduko du

3. ASMOAK

Ikasleek dituzten nahiak, interesak, helburuak... jakitea lagungarri izango da irakasleon esku-hartzea egokitzeko. Esandakoak jasotzeko, euskarri gisa, "Asmoen orria" (I Eranskina) erabiliko da.

Irakasle eta ikasleek tailer honetako asmoak elkarrekin adostuko dituzte.

Horretarako honako galderak erabili ahal dira: Zein asmo duzue tailer honetarako? Zeintzuk dira tailer honetarako dituzuen nahiak? Zer egitea espero duzue tailer honetan?...

Asmoen tresna honekin ikasleen hainbat itxaropen eta nahi agertuko dira, baina tailerren helburuak bermatzeko interesgarria da asmo hauek ziurtatzea; lagunak egitea, ondo pasatzea, tailerrari buruz ikastea...

"Asmoen orria" tailerren prozesua erregulatzeko eta azken balorazioa egiteko tresna izango da

4.GELAREN AURKEZPENA

Tailerrean ikaslea autonomiaz mugitzeko erabiliko diren baliabide guztien aurkezpena egingo da. Tresnak, osagaiak, suak, harraskak (harriak), garbikariak... Non aurki ditzaketen erakusten da eta tailerraren garapena egoki joan dadin hauen ordenaren premia azaltzen da.

5.ARDURADUNEN IZENDAPENA

Tailerraren garapena era antolatu, lasai eta ordenatuan egiteko, arduradunak izendatuko dira.

Horretarako euskarri gisa, “arduradunen orria” (III Eranskina) erabiliko da.

Saio bakoitzerako mahai bakoitzeko arduradun bat izendatuko da, erantzukizuna denek hartu dezaten. Arduradun horrek egun bakoitzean bere mahaiak beharko lituzkeen osagai eta tresna guztiak armairutik mahaira ekarri, harrikoa egin, sikatu, ondoren gorde eta mahaiak garbituko du.

6.SARRERA

Tailerraren garapena era antolatu, lasai eta ordenatuan egiteko, arduradunak izendatuko dira.

Horretarako euskarri gisa, “arduradunen orria” (II Eranskina) erabiliko da.

Saio bakoitzerako mahai bakoitzean behar beste arduradun izendatuko dira, erantzukizuna denek hartu dezaten (guztien izena agertu behar da). Arduradun horrek egun bakoitzean bere mahaiak beharko lituzkeen osagai eta tresna guztiak mahaira ekarri, harrikoa egin, sikatu, ondoren gorde eta mahaiak garbituko du.



7.HARVARD PLATERA

Zure janari gehiena barazki eta fruta izan dadila- plater $\frac{1}{2}$ -a:

Bitaminak, gatz mineralak, antioxidatzaileak eta zuntza ematen ditu; gainera kaloria gutxi ditu eta organismotik toxinak kanporatzen laguntzen du. Fruta eta barazkiek bereziki A eta C bitamina ematen dute, funtsezkoak dira gaixotasunak prebenitzeko.

Karbohidratoa edo/eta zerealak - plater $\frac{1}{4}$ -a:

Karbohidratoen funtzio nagusia energetikoa da. Gorputzeko organo guztiak energiaz hornitzen dituzte, burmuinetik hasi eta muskuluetaraino. Erregai azkar eta erraz bat bezala funtzionatzen dute giza gorputzaren aldetik.

Proteinen botera - plater $\frac{1}{4}$ -a:

Dietan proteinak kontsumitu behar dira gorputzari zelulak konpontzen eta zelula berriak sortzen laguntzeko. Proteina ere garrantzitsua da haurren, nerabeen eta haurdun dauden emakumeen hazkunderako eta garapenerako. Proteinak asetasun-sentsazioa edo betetasun-sentsazioa sortzen laguntzen dizu, karbohidratoek eta koipeek baino gehiago. Proteinen gaitasun horrek hurrengo janarira gose handiz iristea saihesten laguntzen du, eta horrek kaloria gutxiago hartzen lagun dezake.



AUKERAKO ARIKETA:

Talde bakoitzak plater bat hartuko du eta sukaldean dauden elikagaietaz baliatuz, "harvard plater" bat sortuko dute.

(Elikagaiak hartuta plater gainean jarri, ez kozinatu.)

Erronka bezala egiteko aukera dago denbora limite bat emanda, adibidez (2 minutu)

8.HIGIENEAREN FROGA

Froga hau egitea oso erraza da, edozeinek egin dezake eta egun batzuetan ondorioak oso argi ikusten dira.

Moldeko ogi-ontzi batetik hainbat xerra kontuz hartuko ditugu eta poltsa gardenetan gordeko ditugu: Lehenengoa kontu handiz gordeko dugu ukitu gabe (eskularru edo pintza batzuekin), bigarrena eskuak garbi izanda ukituz, hirugarrena esku zikinekin ukituz eta laugarrena eskuak eskuohial heze batekin garbituta ukituz.

Germenen ondorioak aztertzeko moldeko ogi-xerrak plastikozko poltsa gardenetan sartuko ditugu. Ondoren, horman zintzilikatu eta etiketatuko ditugu.

Azken pausurako itxarotea bakarrik falta zaigu, 3-4 astehasiten dira efektuak nabariak izaten (baina hori ogi markaren arabera aldatu ahal da), iraupen luze hori moldeko ogiak eramaten dituen kontserbatzaileen eraginagatik gertatzen da.

Lehenengoa (giza kontakturik izan ez duena), nahiko ondo kontserbatuko da, eta gainerakoek orbanak eta lizuna erakutsiko dituzte germenekin kontaktuan egon diren lekuetan, hau da, zenbat eta zikinago eduki eskuak, gero eta orban gehiago izango ditu ogiak.

Moraleja: Garrantzitsua da eskuak garbitzea osasuntsu eta indartsu egoteko eta zikinkeria hori guztia gure organismora ez eramateko.





Kalabazin tortila

 6-8  40 minutu

OSAGAIAK

- 3 Kalabazin
- 5 Arraultza
- Olio
- Gatza

MATERIALA

- Frijigailua/Mikrouhin labea
- Labana
- Ura
- Zapi bat
- Mozteko ohola
- Ontzi sakon bat
- Plater bat
- Lauhortza /sardexka
- Zartagina

NOLA EGIN:

- 1-Kalabazinak zuritu, uretan garbitu eta zapi batekin lehortu.
- 2.- Mozteko ohol gainean kalabazinak dadotxoetan zatitu eta plater batean ipini.
- 3.a- (Irakasleak egiteko) Frijigailuan kalabazinak frijitu (15 minutu gutxi gorabehera 200^otan eta 5 minuturo irabiatu).
- 3.b- (Irakasleak egiteko) Mikrouhin labean kalabazinak sartu kristalezko ontzi batean (10 minutu).
- 4.- Ontzi sakon batean arrautzak irabiatu.
- 5.- Kalabazina frijituak irabiatutako arrautzekin nahastu, pixka bat zapaldu eta gatza bota (utzi pixka batean ondo nahastu daitezten).
- 6.- Zartaginean olio pixka bat berotu.
- 7.- (Irakasleak egiteko) Olio bero dagoenean, bota bertara arrautza eta patata nahasketa.
- 8.- (Irakasleak egiteko) Alde batetik eginda dagoenean irauli kontu handiz plater batera, bota berriro zartaginean.
- 9.- Itxaron beste aldetik eginda egon arte eta platerrean atera.
- 10.- Egindakoa Harvard platerarekin lotuz, barazkia eta proteina dugunez ogia (hidratoa) gehituko diogu, plater osasuntsua lortuz.

OHARRAK:

- Agian kalabazinak frijitzeko bi txanda egin beharko ditugu, 10 minututan frijitzen dira.
- Irakasleak irauliko ditu tortillak zartaginean.

9.TAILERRAREN BILKETA

Guztion erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea. Aulkiak batzea bakoitzaren ardura izango da. Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen betebeharra izango da gela aurkitu dugun bezala gelditzea, garbi eta txukun.

*OHARRA: Material guztia ziku eta armairu barruan gorde beharko da. Ez utzi konketan lehortzen, mesedez.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira

ORGANIKOAK: Kalabazin azala + _____ arraultzak	Konposterara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIA _____	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: Latak, _____ plastikoak...	Edukiontzi horira bota

10.BALORAZIOA ETA DASTAKETA

Saio bakoitza bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da.

Bestalde, norberak prestatutako janariak jateak ematen duen satisfazioaz gozatzea ere nahi da; beraz, mahai inguruan elkartu eta tortila zati bana dastatzen duten bitartean saioaren balorazioa egingo da.

Balorazio hau erabilgarria izango da beraien asmoak betetzen doazen, adostutakoa aurrera doan, zaila egin zaien, gustatu zaien... ikusteko eta horrela, hurrengo saioetan irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.

3.1 PLANGINTZAK SAIOZ SAIO

2.saioa

Saio honetan txokolatezko txokapikak eta gominola osasuntsuak egingo dira, beraz, mahai inguruan eserita daudela errezeta lasaitasunez irakurriko da eta lanak banatuko dira.

	Momentuak:	Materiala:
5 min	1. Gelaren antolaketa	-Irina -Olio -100% kakao -Edukoratzailea -Banilla esentzia -Ura
50 min	2. Txokolatezko zereal osasuntsuak	-Ontzi sakon bat -Plater bat -Laberako papera -Labea -Koilara -Hagaxka (Barilla) -Edalontzi bat
15 min	3. Gominola osasuntsuak	-Gelatina -Laranjak -Bol-a -Silikonazko koilara -Moldea
15 min	4. Tailerraren bilketa	-Zukugailua -Aiztoa -Kazola -Sua
15 min	5. Dastaketa eta poltsa txikien prestaketa	-Poltsa txikiak
15 min	6. Poltsa handien apainketa	-Paperezko poltsa handiak
5 min	7. Balorazioa	



Txokolatezko zerealak

 6-8  60 minutu

OSAGAIAK

- Irina (edalonzi 2)
- Olioa (koilarakada 1)
- 100% kakao (3 koilarakada)
- Edukoratzailea
(Koilarakada erdi)
- Banilla esentzia
(Koilarakada erdi)
- Ur epela (edalonzi erdi)

MATERIALA

- Ura
- Ontzi sakon bat
- Plater bat
- Laberako papera
- Labea
- Koilara
- Hagaxka (Barilla)
- 3 Edalonzi

NOLA EGIN:

***irakasleak labea 160° jarri hasi baino lehen berotzen hasteko (airearen iruditxoan jarri labea). Labeko bandeja atera hau ez berotzeko eta geroago manipulatu ahal izateko.**

- 1 Irina eta kakao bol handian nahastu.
2. Edalonzi batean ura bota, olio pixka bat, edukoratzaila eta banilla esentzia eta irabiatu koilara batekin.
3. Nahaste hori lehen egindako nahastearekin batu eta oratu pasta homogeen bat lortu arte.
4. Zati txikietan banatu eta atzamarrekin zerealen itxura eman guztiak neurri antzerakoak izan daitezzen.
5. Labe paper gainean utzi zerealak eta labera sartu 160° 15-20 minutu.
Prest ikusten dituzunean atera.
6. Harrikoa egin hurrengo errezetarekin jarraitu baino lehen.
7. Pixka bat hozten utzi eta 1 edo 2 dastatu eta beste guztiak poltsa txikitxoetan sartu eta erreserbatu etxera eraman ahal izateko.

OHARRAK:

Zerealak poltsatxoetan sukaldaritzako kutxa handian gorde, ez eraman. Asteazkenean poltsa handietan sartu beharko ditugu eta egunean begiraleek banatuko dituzte.

Nahastea itsatsita geratzen bada irin pixka bat bota.



Gominolak

 6-8  15 minutu

OSAGAIAK

-250 ml laranja-zuku

(5 laranja)

-Gelatina poltsa bat (10g.)

MATERIALA

-Zukugailua

-Aizto 1

-Kazola bat

-Sua

-Mingaina (silikonazko
koilara)

-Moldeak

-Hozkailua

NOLA EGIN:

1. Laranja moztu eta zuku aterako dugu.
2. Zuku iragazi
3. Kazola bat sutan berotzen jarriko dugu (potentzia erdira).
4. Zuku kantitate txiki bat erantsiko dugu (100 ml.) gainerakoa gorde egingo dugu.
5. Irakiten hasten denean, gelatinazko poltsa gehituko dugu eta irabiatu ondo disolbatu arte.
6. Nahasketa homogenea dela ikusten dugunean (grumorik gabe), gainerako zuku gehituko dugu, nahasketa irauli eta sua itzaliko dugu.
7. Nahasketa moldeetan jarri eta hozkailuan sartu 24 orduz.

OHARRAK:

Kontuz suarekin. DBHkoak beraien heldueraren arabera sua manipulatu ahal izango dute. LHkoen kasuan, irakasleak egingo du.

4.TAILERRAREN BILKETA

Guztion erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea. Aulkiak batzea bakoitzaren ardura izango da .Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen betebeharra izango da gela aurkitu dugun bezala gelditzea, garbi eta txukun.

***OHARRA:** Material guztia ziku eta armairu barruan gorde beharko da. Ez utzi konketan lehortzen, mesedez.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira

ORGANIKOAK: Kalabazin azala + arraultzak	→	Konposterara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIA	→	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: Latak, plastikoak...	→	Edukiontzi horira bota

5. DASTAKETA ETA POLTSA TXIKIEN PRESTAKETA

Norberak prestatutako janariak jateak ematen duen satisfazioaz gozatzea nahi da, baina ez du bertan momentuan izan behar; beraz, mahai inguruan elkartu zereal bat edo bi dastatuko du bakoitzak eta soberan gelditzen dena guztion artean banatuko da etxera poltsatxo txiki batetan eramateko asmoz.

Balorazio hau erabilgarria izango da beraien asmoak betetzen doazen, adostutakoa aurrera doan, zaila egin zaien, gustatu zaien... ikusteko eta horrela, hurrengo saioetan irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.

6.POLTSA HANDIEN APAINKETA

Bai zerealak eta gominolak etxera eraman ahal izateko paperezko poltsa bat prestatu beharko dugu. Irakasleak B taldeko azkenengo kajoian dauden paperezko poltsak hartu eta bakoitzari bat emango dio. Leku berdinean txantiloiak aurkituko ditugu. Bakoitzak bat hartu, apaindu eta poltsan itsatsiko dugu.

Zerealen poltsa txikitxo poltsa honetan sartu eta sukaldaritza tailerreko kutxa handian erresebatuko da.

7.BALORAZIOA

Saio bakoitza bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da. Balorazio hau erabilgarria izango da beraien asmoak betetzen doazen, adostutakoa aurrera doan, zaila egin zaien, gustatu zaien... ikusteko eta horrela, hurrengo saioetan irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.

3.1 PLANGINTZAK SAIOZ SAIO

3.saioa

3.eta azken saio honetan etxeko pizza egingo dugu. Elikadura osansuntsua izateari garrantzia emanaz, etxeko produktuekin egindakoa izango da, horrela zer jaten ari garen jakingo dugu une oro.

	Momentuak:	Materiala:
5 min	1.Gelaren antolaketa	-Hegaluze lata bat -Gatza
0min	2.Pizzaren elaborazioa	-Piper gorriak lata txikia -Ura -Olio -Gazta birrindua -Tipula -Olibak (lata erdia) -Latako tomate naturala -Irina -Legamia
min	3.Gominolen desmoldatzea eta poltsen prestaketa	
min	4. Dastaketa	
min	5. Tailerraren bilketa	• Etiketen txantiloiak eta zintak • Guraizeak/Artaziak • Errotulki eta margoak • Kola barra
min	6.Tailerraren balorazioa	



Etxeko pizza

 6-8  55 minutu

OSAGAIAK

OREA EGITEKO:

- Irina: 250g
- Legamia: poltsatxo bat
- Gatza: koilarakadatxo bat
- Ur epela: 125ml.
- Olio: 2 koilarakada

OREA BETETZEKO:

- Olio: 4 koilarakada
- Tipula: erdia
- Gatza: pixka bat
- Latako tomatea naturala: 500g.
- Piper gorriak: lata txikia
- Hegaluze lata
- Gazta birrindua: 100g.
- Olibak: sobre osoa
- Oreganoa

MATERIALA

- Labea
- Lapikoa
- Labana
- Plater bat
- Ohola
- Zartagina bere taparekin
- Tenedorea
- Pizza moldea
- Pure egiteko ("txinoa")
- Labeko papera

NOLA EGIN:

***irakasleak labea 200°tara piztuko du**

TOMATE SALTSA EGITEKO:

- 1.- Lapiko batean 4 koilarakada olio, zatitutako tipula eta gatz apur bat berotzen jarri.
- 2.- Tipula bigunduta eta gorrituta dagoenean tomatea gehitu eta eragin. Zipriztinik bota ez dezan tapa jarri.
- 3.- Tomatea prest dagoenean pure-egitekotik (txinotik) pasatu.

PIZZA OREA EGITEKO:

- 4.- Bol handi batean egurrezko koilara erabiliz irina, legamia eta gatza nahastu.
- 5.- Ur epela eta olio gehitzen joan eta ondo eragin orea lortu arte (orea eskuetan ez dela itsasten konprobatu behar da).
- 6.- Mahaia irinez hautsezatu eta eskuz oratzen jarraitu.
- 7.- Pizza moldean labeko papera jarri eta bertan orea zabaldu.
- 8.- Mahaia garbitu.

PIZZA BETETZEKO:

- 9.- Hegaluzea eta piperrak plater batean zatitu (hegaluze latako olio, frijigailu ondoko kristalezko potera bota).
- 10.- Orearen gainean tomate geruza lodi bat zabaldu eta gazta birrinduekin estali.
- 12.- Hegaluze eta piper zatiak gainetik bota, olibekin apaindu eta oreganoz hautsezatu.
- 13.- (Irakasleak egiteko) Labera sartu 200°Ctan ipini eta 10 minutu igarotzen direnean, labean dauden 2 pizzak lekuz aldatu: bata, gora eta bestea, beheara. Guztira 25 minutu edota guztiz eginda egon arte

GOMINOLEN DESMOLDATZEA ETA POLTSEN PRESTAKETA

Arduradun bakoitzak bere taldeko gominolen moldea hozkailutik aterako du eta bere mahaira eramango du. Kontu handiz gominolak moldetik atera, bat dastatu eta beste guztiak poltsa txikitxoan sartuko dira etxera eraman ahal izateko. Poltsa txiki hori aurreko egunean prestatutako paperezko poltsan sartuko da eta itxi egingo da.

EZ ERAMAN POLTSAK, AZKEN EGUNEAN BEGIRALEEK BANATUKO DITUZTE.

TAILERRAREN BILKETA

Guztion erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea. Aulkiak batzea bakoitzaren ardura izango da. Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen betebeharra izango da gela aurkitu dugun bezala gelditzea, garbi eta txukun.

*OHARRA: Material guztia ziku eta armairu barruan gorde beharko da. Ez utzi konketan lehortzen, mesedez.

BALORAZIOA

Hiru saioak bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da, lehenengo saioan adostutako asmoak bete diren, adostutakoa aurrera eraman den, zaila egin zaien, gustatu zaien, nola sentitu diren... jakiteko, eta ondoren tailerrean beharrezkoak diren aldaketak egiteko eta irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko

